

114 學年度嘉義縣竹崎高級中學國中部九年級第一二學期彈性學習課程教學計畫表-家政職群、餐旅職群 設計者：葉于瑄

一、課程四類規範(一類請填一張)

1. 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
2. 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
3. 其他類課程

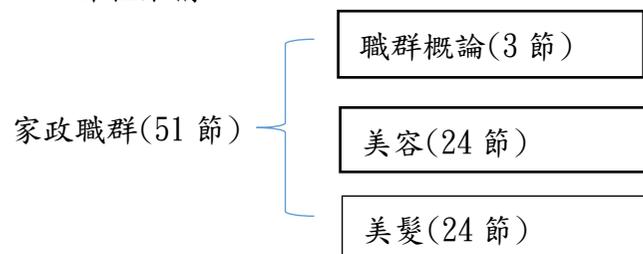
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導  
學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：3節

三、課程設計理念：

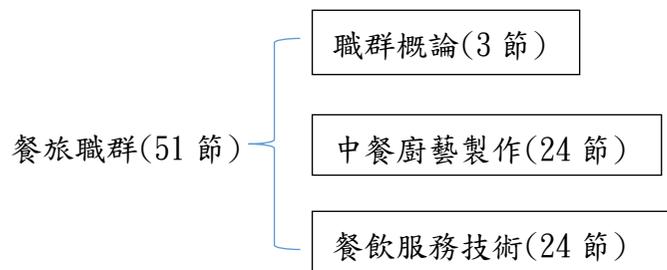
1. 認識家政職群的基本知識，習得家政職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德
2. 認識餐旅職群的基本知識，習得餐旅職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

四、課程架構：



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域 藝術領域 健康與體育領域 綜合活動領域



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域 藝術領域 健康與體育領域 綜合活動領域

五、本學期課程內涵：

第一學期：家政

教學進度	單元/主題名稱	總綱核心素養	連結領域(議題) 學習表現	學習目標	教學重點	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
1-	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能,善用資源促 進生涯適性 發展,省思自我價 值,實踐生命意 義。	1.認識家政職群。 2.認識家政職群的基本 技能及未來生涯進路 發展。 3.瞭解正確工作態度及 職業道德的重要性。	職群概論、實習工廠衛生 與安全 簡易按摩+敷面	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
2	美容	A2 系統思考 與解決問題  C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-A2 釐清學習目標,探 究多元的思考與 學習方法,養成自 主學習的能力,運 用適當的策略,解 決生活議題。 藝-J-C2 透過藝術實踐,建	1.認識美容的基本知 識。 2.習得皮膚保養、按 摩、化妝的基本操作方 法。 3.習得化妝及指甲彩繪 的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興 趣並建立良好工作態	臉部清潔	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單

			立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。	度。			
3	美容	A2 系統思考 與解決問題  C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。 藝-J-C2 透過藝術實踐，建立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	肩頸按摩 刮痧	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
4	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	職群概論、實習工廠衛生與安全 編髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

				度。			
5	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B3 善用多元感官，探 索理解藝術與生 活的關聯，以展現 美感意識。	1.認識美髮的基本知 識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本 技能。 3.習得剪髮、吹風及髮 筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興 趣並建立良好工作態 度。	編髮	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
6	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探 究多元的思考與 學習方法，養成自 主學習的能力，運 用適當的策略，解 決生活議題。	1.認識美髮的基本知 識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本 技能。 3.習得剪髮、吹風及髮 筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興 趣並建立良好工作態 度。	標準冷燙	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
7	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探 究多元的思考與 學習方法，養成自	1.認識美髮的基本知 識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本	整髮	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單

		B3 藝術涵養 與美感素養	主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。 藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。			
8	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	花式冷燙	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
9	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。 藝-J-B3 善用多元感官，探	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興	創意造型(一)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

			索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	趣並建立良好工作態度。			
10	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B3 善用多元感官，探 索理解藝術與生 活的關聯，以展現 美感意識。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	創意造型(二)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
11	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探 究多元的思考與 學習方法，養成自 主學習的能力，運 用適當的策略，解 決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	洗髮 吹風	學生操作過程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
12	美髮	A2 系統思考	綜-J-A2 釐清學習目標，探	1.認識美髮的基本知識。	洗髮 護髮	學生操作過程、作品	時尚造 型科專

		與解決問題	究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。		學習單	業教室學習單
13	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	色彩應用(面具)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
14	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興	色彩應用(面具)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

				趣並建立良好工作態度。			
15	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B1 應用藝術符號，以 表達觀點與風格。 藝-J-B3 善用多元感官，探 索理解藝術與生 活的關聯，以展現 美感意識。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	指甲彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
16	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B1 應用藝術符號，以 表達觀點與風格。 藝-J-B3	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	指甲彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

			善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。				
17	服飾	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B1 應用藝術符號，以 表達觀點與風格。 藝-J-B3 善用多元感官，探 索理解藝術與生 活的關聯，以展現 美感意識。	1.認識服飾的基本知 識。 2.習得服飾搭配的基本 操作技能。 3.習得色彩及服飾多媒 材製作的基本技能。 4.增進對服飾的學習興 趣並建立良好工作態 度。	晶鑽多媒材彩繪技術	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
18	服飾	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。 藝-J-B1 應用藝術符號，以	1.認識服飾的基本知 識。 2.習得服飾搭配的基本 操作技能。 3.習得色彩及服飾多媒 材製作的基本技能。 4.增進對服飾的學習興 趣並建立良好工作態	晶鑽多媒材彩繪技術	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單

			表達觀點與風格。 藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	度。			
19	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。 藝-J-B1 應用藝術符號，以表達觀點與風格。 藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	流行彩妝	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
20	時尚模特兒	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識時尚模特兒表演的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪	真人彩妝造型 走秀彩排	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

			藝-J-B1 應用藝術符號，以表達觀點與風格。 藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	的創作及應用能力。 4.增進對時尚模特兒表演的學習興趣並建立良好工作態度。		
--	--	--	--	--	--	--

※身心障礙類學生：無 有-學習障礙(4)人，智能障礙(2)人，共6人

※資賦優異學生：無

※課程調整建議(特教老師填寫)：

學障類、智障類：

1. 課程內容採簡化和減量策略進行。
2. 課程結構化，並盡量在課前先預告流程。
2. 將課程工作分析，分成小步驟一一解說。
3. 可安排同儕協助，適時提醒、報讀等。
4. 協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。
5. 多給予適時的鼓勵。
6. 除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。
7. 學習成果，也可採多元化評量方式。
8. 建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：蔡惠如

第二學期：餐旅

教學進度	單元/主題 名稱	總綱核心素養	連結領域(議題) 學習表現	學習目標	教學重點	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
1	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促 進生涯適性 發展，省思自我價 值，實踐生命意 義。	1.認識餐旅職群。 2.認識餐旅職群的基本 技能及未來生涯進路 發展。 3.瞭解正確工作態度及 職業道德的重要性。	實習教室工業安全教育、 職群概論、食品衛生管理 宣導	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
2	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 台式炸醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
3	中餐廚藝 製作	C2 人際關係	綜-J-C2 運用合宜的人際	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。	食品衛生管理宣導 日式大阪燒	學生作品 環境打掃	餐飲科 專業教

		與團隊合作	互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好的工作態度。		學習單	室 學習單
4	中餐廚藝製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好的工作態度。	食品衛生管理宣導 酥炸春捲、芝麻球	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
5	中餐廚藝製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導 米糕、酸辣湯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

			標。	的學習興趣並建立良好工作態度。			
6	中餐廚藝製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 蘿蔔絲酥餅	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
7	中餐廚藝製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 酸菜麵包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
8	中餐廚藝製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。	食品衛生管理宣導 紫菜壽司、花壽司	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

			揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
9	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 蔥油餅	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
10	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 台式甜甜圈	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

11	餐飲服務技術	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促 進生涯適性 發展，省思自我價 值，實踐生命意 義。	1.認識餐飲服務技術的 基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	實習教室工業安全教育、 職群概論、	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
12	餐飲服務技術	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。	1.認識餐飲服務技術的 基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	旅館客房實務-床鋪鋪 設、旅館客房實務-百變 浴巾	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

13	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> <li>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	日本大學芋、花見糰子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
14	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> <li>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

15	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> <li>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
16	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	<p>綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p> <p>藝-J-C3 理解在地及全球藝術與文化的多元與差異。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> <li>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

17	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。 藝-J-C3 理解在地及全球藝術與文化的多元與差異。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
18	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。 藝-J-C3 理解在地及全球藝術與文化的多元與差異。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。	野餐餐盒料理	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

19	旅遊技能 實務	C2 人際關係 與團隊合作  A3 規劃執行 與創新應變	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。 藝-J-A3 嘗試規劃與執行 藝術活動，因應情 境需求發揮創意。	1.認識餐飲服務技術的 基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	跟我一起去旅行-團康你 也行	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
20	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解 A3 規劃執行 與創新應變	綜-J-C3 探索世界各地的 生活方式，理解、 尊重及關懷不同 文化及族群，展現 多元社會中應具 備的生活能力。 藝-J-A3 嘗試規劃與執行 藝術活動，因應情 境需求發揮創意。 藝-J-C3 理解在地及全球	1.認識餐飲服務技術的 基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	日式下午茶 SET	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

			藝術與文化的多元與差異。				
--	--	--	--------------	--	--	--	--

※身心障礙類學生：無 有-學習障礙(4)人，智能障礙(2)人，共 6 人

※資賦優異學生：無

※課程調整建議(特教老師填寫)：

學障類、智障類：

1. 課程內容採簡化和減量策略進行。
2. 課程結構化，並盡量在課前先預告流程。
2. 將課程工作分析，分成小步驟一一解說。
3. 可安排同儕協助，適時提醒、報讀等。
4. 協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。
5. 多給予適時的鼓勵。
6. 除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。
7. 學習成果，也可採多元化評量方式。
8. 建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：蔡惠如